



2015 Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Note de dégustation:

Jaune paille puissant, fine effervescence. Bouquet de fleurs blanches et d'anis sauvage avec des notes minérales iodées. Bouche à la fois crémeuse, juteuse et fraîche, accompagnée d'une vive salinité. Pêche, noisette et pamplemousse. Finale longue et persistante.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Fallet Dart

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

72 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Référence:

1032115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés